Salvis Combi-Steamer Evolino Plus

Mode d'Emploi

SALVIS AG CH-4665 Oftringen www.salvis.ch

Table de matières

1. Indications relatives à la sécurité 5
2. Panneau de commande et description des fonctions 6
   - 2.1 Panneau de commande 6
   - 2.2 Descriptions des fonctions 6
3. Mise en service de l'appareil 9
   - 3.1 Mise en service avec un seul mode de cuisson 9
   - 3.2 Préchauffage 10
   - 3.3 Combitronic® - Combinaisons de modes de cuisson 10
     - 3.3.1 Détermination et start des programmes Combitronic ® 10
     - 3.3.2 Combitronic® et le réglage de la température à coeur 11
     - 3.3.3 Lire et modifier les combinaisons Combitronic ® en marche 11
   - 3.4 Mise en marche en différé 11
   - 3.5 Refroidissement rapide 12
   - 3.6 Fin de l'utilisation 12
   - 3.7 Informations importantes 12
4. Mémoires de programmes 13
   - 4.1 Comment mémoriser les programmes? 13
   - 4.2 Comment appeler les programmes de cuisson mémorisés? 13
   - 4.3 Comment modifier les programmes de cuisson mémorisés? 14
     - 4.3.1 Le programme se compose d'un seul mode de cuisson 14
     - 4.3.2 Le programme se compose de plusieurs modes de cuisson Combitronic® 14
   - 4.4 Comment effacer un programme ou des phases entrées? 14
     - 4.4.1 Comment effacer un programme? 14
     - 4.4.2 Comment effacer une phase entrée? 14
5. Nettoyage et entretien 15
   - 5.1 Douchette 16
6. Détails à savoir 17
   - 6.1 Dérangements mineurs et remèdes 17

Copyright by SALVIS Switzerland
Oftringen, 18.6.2007

Version 1.1 08/04 ; 12/2006
No. de pièce 1C 951'331

Chère cliente
Cher client

Vous avez été bien avisés en achetant ce FOUR MIXTE, qui est un appareil de pointe présentant de nouveaux aspects et méthodes de travail.

Cet appareil de haute performance vous offre beaucoup de possibilités de maniement que vous utiliserez pleinement. Mais afin d'atteindre ces objectifs, il faut tout d'abord se familiariser avec le maniement.
Nous vous prions de lire attentivement ce "Mode d'emploi".

Le fonctionnement

Le four mixte travaille selon le programme choisi en modes "air pulsé", "vapeur", "mixte" (la combinaison des deux) ou "basse température". La circulation d'air rapide garantit une cuisson intensive et régulière.
La fonction Clima-Aktiv ® règle l'humidité, c'est-à-dire le climat dans la chambre de cuisson.
On l'utilise avec tous les modes de cuisson, sauf "vapeur".

Les modes de cuisson

	Vapeur	La cuisson "vapeur" est une cuisson douce et soignée. Les produits sont cuits à une température constante entourée de vapeur.
	Mixte	La cuisson "mixte" figure la combinaison automatique des deux modes vapeur et air pulsé offrant une perte de poids minimale.
	Air pulsé	La cuisson "air pulsé" est parfaite pour rôtir, griller gratiner et pour la pâtisserie.
	Basse température	La cuisson "basse température" permet une maîtrise de la cuisson lente et soignée et le maintien au chaud. Cook & Hold

1. Indications relatives à la sécurité

Utilisation déterminée

L'appareil est uniquement déterminé à la préparation professionnelle des aliments.

Installation

Suivre les normes d'installation des sociétés d'électricité locales et observer les règles techniques et les standards en vigueur sur le plan local pour les cuisines.
Le raccordement électrique doit être effectué par un électricien concessionnaire.

Enlever la feuille de protection !
Pour plus de protection pendant le transport, la colle synthétique en feuille reste sur l'appareil.

Ne pas poser l'appareil contre les sources thermiques. Observer une distance de sécurité suffisante, au moins 50 mm aux murs voisins. En cas d'installation auprès des matières sensibles à la chaleur ou même à l'incendie, observer les règles de protection contre le feu. Soyez sûr de ne pas bloquer l'air d'échappement.

Si l'appareil a été exposé à une température basse, il est possible que le limiteur de température de sûreté a déclenché, il faut le repousser.

Si un adoucisseur d'eau est branché, observer les instructions d'installation et le mode d'emploi du fabricant. **Observer les branchements à l'eau douce et dure.**

Opération

Les surfaces de l'appareil deviennent chaudes en opération !

Le four mixte doit être utilisé uniquement
- par du personnel avisé
- conformément à l'usage prévu selon ces instructions
- en l'absence de dérangement.

Risque de brûlure !
Attention en cas d'ouverture de la porte, échappement d'air et de vapeur .

Attention! Danger de brûlure !
Ne jamais mettre des récipients remplis de liquide ou d'un produit produisant de liquide sur un niveau trop haut. L'opérateur doit être capable de regarder dedans.

Si le verre protecteur de la lampe à l'intérieur est endommagé, le four mixte ne doit pas être mis en service. Contacter le service après-vente.

En cas de dérangement de service, débrancher le four mixte du réseau électrique et fermer le robinet d'arrivée d'eau. Informer le service après vente.

Il est interdit de laver le four à l'extérieur à l'aide d'un jet d'eau ou d'un nettoyant à haute pression. Un jet d'eau risque d'endommager des pièces de l'appareil ou de toucher des pièces vives. DANGER de choc électrique aux personnes.

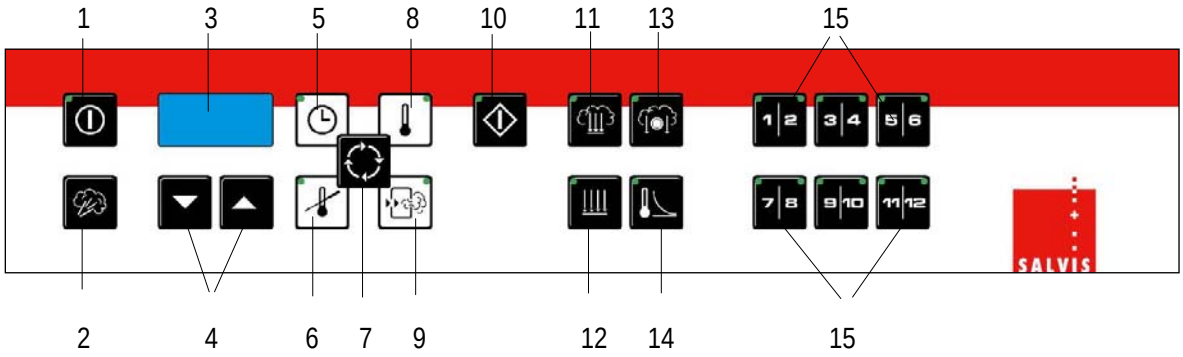
Afin d'éviter des accidents, le crochet d'attache avec sa fixation doit être retiré lors du démontage et de la mise au rebut.

Niveau sonore

La valeur d'émission de décibels par l'appareil en marche à l'emplacement de travail est inférieure à 70 dB.

2. Panneau de commande et description des fonctions

2.1 Panneau de commande



1 Touche:Mise en marche
2 Touche:Humidification manuelle
3 Affichage
4 Touches de réglage
5 Symbole: Temps
6 Symbole: Température à coeur
7 Touche: Confirmation des paramètres de cuisson
8 Symbole: Température
9 Symbole: Clima-Aktiv ®
10 Touche: Démarrage/Stop
11 Touche: Mode vapeur
12 Touche: Mode air pulsé
13 Touche: Mode mixte
14 Touche: Mode cuisson BT
15 Touche: No. de Programme

2.2 Descriptions des fonctions

Touche Mise en marche

Appuyer sur la touche. Le four est prêt pour le service. La lumière à l'intérieur est allumée. L'on peut choisir entre service programme ou manuelle.

Service manuel
Appuyer sur la touche mise en marche. Pendant 2 sec. les DEL de tous les programmes occupés s'allument. L'affichage indique C1 et la DEL du mode vapeur reste allumé.

Service programmé
Pour activer et désactiver le service programmé, mettre hors marche. Appuyer sur les touches mode vapeur, mode combi, touches programmées ½ et mettre l'appareil en marche. DEL des touches programmées s'allument. Pour travailler sans programme, sélectionner le mode de cuisson désiré.

Touche Humidification manuelle

Tant que l'on appuie sur cette touche, de l'humidité est introduite dans la chambre de cuisson.
L'utiliser en cas de besoin dans les modes "mixte", "air pulsé", "basse température".

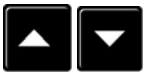
Affichage Indication des paramètres et des phases de programme

Toutes les données entrées y apparaissent
Temps – Température – Clima-Aktiv ® – Température à coeur

Indication des phases de programme:
Il est possible de combiner jusqu'à 5 modes de cuisson dans un programme, l'affichage indique **c1 à c5.**

Chaque phase se compose au moins de deux données, le temps de cuisson ou la température à coeur et la température de cuisson.
La fonction Clima-Aktiv ® peut être ajoutée au besoin, sauf en mode vapeur.

Touches de réglage



Ces touches permettent d'entrer toutes les données de cuisson. Appuyer sur la touche avance ou recul et la maintenir appuyée. Le réglage s'effectue d'abord lentement, puis plus vite. Ou bien, régler au ralenti en appuyant plusieurs fois successivement.

La Touche "C"

Cette touche permet de sélectionner ou de modifier pour chaque phase les données de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre: Elles sont entrées avec les touches de réglage. Appuyer sur la touche **C**, la DEL du symbole temps s'allume, l'affichage indique 0:00.

Entrer le temps avec les touches de réglage , confirmer en appuyant sur la touche **C,** avancer à l'entrée de la température, puis climat et la température à coeur. Confirmer chaque entrée en appuyant sur la touche **C.** Une fois l'entrée des données pour une phase/mode de cuisson terminée, l'affichage indique de nouveau **c1**. En appuyant sur la touche de réglage avancer à la prochaine phase, **c2** et répéter l'entrée. Répéter cette démarche jusqu'à ce que toutes les phases d'un programme soient entrées.

Symbole Temps

0:00 à 24,0 heures
Entrer les temps de cuisson avec les touches de réglage, il est affiché.
Programmation standard: 0:00
En position 0:00 appuyer sur la touche gauche = Marche continue " --- "
En appuyant sur la touche droite, l'indication du temps se fait dans un rythme d'une minute jusqu'à 9.59, puis dans un rythme de 10 minutes, p. ex. 10.1 = 10 heures, 10 minutes (toujours 3 chiffres).

Symbole Température

30 – 300°C, selon mode de cuisson
Régler la température à l'aide des touches de réglage, elle est affichée.

Programmation standard:

99°C

130°C

150°C

80°C

Pendant la cuisson on peut lire la **température réelle** en se servant de la touche de réglage à gauche.

Symbole Clima-Aktiv ® - Commande de l'humidité

Utiliser cette fonction avec chaque mode de cuisson, sauf "vapeur".

Réglage: 100 - 75 - 0 50 - 25 - 0
L'humidité la plus forte représente 100%, l'humidité la plus faible est à 0%. Régler à l'aide des touches de réglage, le degré est affiché.

Programmation standard automatique: 100

Si la fonction est activée, de la vapeur s'échappe de l'espace de cuisson, le climat à l'intérieur devient plus sec.

La température à coeur

Réglable de 20 à 99°C
Régler la température à l'aide des touches de réglage, elle est indiquée. Le temps est automatiquement réglé à * ---* marche continue.

Programmation standard automatique: OFF
Pendant la cuisson on peut lire la **température réelle** en se servant de la touche de réglage à droite.

Touche Démarrage/Stop

Cette touche permet de mettre la cuisson en route ou de l'arrêter.
La DEL clignote pendant la durée de la cuisson.

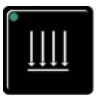
Touche Cuisson Vapeur

A l'aide de cette touche, choisir la cuisson " vapeur",
la DEL étant allumée.
Programmation standard automatique 99° C.
Plage de température 30° à 130°C

Touche Cuisson "mixte"

A l'aide de cette touche, choisir la cuisson "mixte" (air pulsé + vapeur) la DEL étant allumée.
Programmation standard automatique 130°C.
Plage de température 30° à 250°C

Touche Cuisson "Air pulsé"

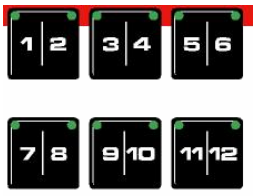


A l'aide de cette touche choisir la cuisson "air pulsé",
la DEL étant allumée.
Programmation standard automatique 150°C.
Plage de température 30° à 300°C

Touche Cuisson « Basse Température » (BT)

A l'aide de cette touche choisir la cuisson "basse température", la DEL étant allumée.
Programmation standard automatique 80°C.
Cook & Hold
Plage de température 30° à 120°C

Touches Programmes de cuisson No. 1 - 12



Ces touches servent à mémoriser et à appeler les programmes de cuisson.
Chaque touche est doublement affectée. Il est donc possible de mémoriser 12 programmes.

3. Mise en service de l'appareil

Avant de mettre le four en service, ouvrir le robinet d'arrivée d'eau.

Appuyer sur la touche. Le four est prêt pour le service. La lumière à l'intérieur du four est allumée. Pendant 2 sec. les DEL de tous les programmes occupés s'allument. L'affichage indique c1 et la DEL du mode vapeur reste allumée.
Appuyer également sur cette touche pour mettre le four hor service.

3.1 Mise en service avec un seul mode de cuisson

Appuyer sur la touche du mode de cuisson désiré. La DEL étant allumée.
Vapeur, Mixte, Air pulsé, Cuisson basse température (BT)

La DEL du mode choisi s'allume, l'afficheur indique **c1.**
Appuyer sur la touche **C,** la DEL du symbole de temps s'allume, afficheur indique 0:00
A l'aide des touches de réglage régler le temps de cuisson désiré. Confirmer en appuyant sur la touche **C**. La DEL du symbole de température s'allume, régler la température de cuisson désirée, avancer à régler les autres données. Ne pas oublier de confirmer chaque entrée avec la touche **C.** A la fin, l'afficheur indique de nouveau **c1.**

Charger le four
Utiliser, le cas échéant, le réglage de la température à coeur,
piquer la sonde au milieu du produit.

Appuyer sur la touche Démarrage/STOP
Les DELs de cette touche et de la touche du mode choisi clignotent.

Le programme se déroule. Le temps se déroule à reculons, les deux points de l'affichage étant allumés (le réglage de la température à coeur étant utilisé, l'affichage indique la température à coeur désirée.)

Lorsqu'on ouvre la porte pendant le déroulement du programme, le moteur du ventilateur, le chauffage et le temps s'arrêtent. La DEL de la touche Démarrage/Stop s'allume. Dès que l'on ferme la porte, le programme continue. Le déroulement du programme est arrêté complètement en appuyant sur la touche Démarrage/Stop.

Au besoin: Appuyer sur la touche **"Humidification manuelle"**
Fonction bloquée en mode vapeur.

Fin de programme: Le four s'arrête automatiquement. Le signal sonore retentit pendant 30 secondes. L'afficheur indique 0 :00 et la DEL du mode choisi s'allume. Le signal s'arrête immédiatement en appuyant sur la touche Démarrage/Stop ou en ouvrant la porte.

Modifications de données en opération:
Choisir la donnée à être changée à l'aide de la touche **C** et entrer les modifications avec les touches de réglage .
Les nouvelles données sont indiquées, mais elles ne sont pas mémorisées.

Mémoire
Le four étant arrêté à la fin d'un programme, l'afficheur indique **c1**, La DEL du mode choisi s'allume et la même cuisson peut être répétée en appuyant sur la touche Démarrage/Stop.

Appuyant sur la touche **MISE EN CIRCUIT** coupe le circuit et toutes les données introduites sont effacées.

3.2 Préchauffage

Nous recommandons de toujours préchauffer le four. Pour cela, sélectionner le mode de cuisson en appuyant sur la touche correspondante.

Temps de cuisson à régler avec les touches de réglage, le mieux en marche continue *- - -*.

Appuyer sur la touche **C** et continuer à régler la température avec les touches de réglage.

Appuyer sur la touche Démarrage/Stop. La DEL clignote et le four préchauffe.
Une fois que cette température est atteinte, appuyer sur **Démarrage/Stop.** puis procéder comme décrit au § 4.1.

3.3 Combitronic® - Combinaisons de modes de cuisson

Dans n'importe quel ordre, on peut combiner au maximum 5 phases/modes de cuisson dans un programme.

Vapeur, Mixte, Air pulsé, Cuisson basse température (BT)

Entrer les dates désirées pour chaque mode de cuisson choisit.

Exemples de combinaisons

Vapeur	Mixte	Air pulsé		
Vapeur 1	Vapeur 2	Mixte	Air pulsé	Basse température
Vapeur	Mixte 1	Mixte 2	Air pulsé 1	Basse température

3.3.1 Détermination et start des programmes Combitronic ®

Appuyer sur la touche Démarrage/Stop, l'afficheur indique **c1** et la DEL du mode vapeur s'allume.
Choisir le premier mode de cuisson en appuyant sur la touche correspondante, la DEL s'allume.

Programmer les modes de cuisson dans l'ordre que Combitronic ® doit les activer par la suite. Pour chaque mode de cuisson entrer les données désirées à l'aide de la touche **C** et des touches de réglage, somme décrit au § 3.1
Après avoir entré une phase/mode de cuisson, appuyer sur la touche de réglage et avancer aux phases suivantes **c2, c3 jusqu'à c5.**

Appuyer sur la touche Démarrage/Stop et la cuisson le met en route.
La DEL du mode en route clignote, le temps de cuisson total est affiché et marche à reculons.

3.3.2 Combitronic® et le réglage de la température à coeur

On peut toujours ajouter le réglage de la température à coeur à tous les modes de cuisson, mais attention - il faut que la température à coeur du dernier mode soit la plus élevée.

Exemple:

Mode de cuisson 1	Mode de cuisson 2	Mode de cuisson 3	Mode de cuisson 4
Vapeur et Température à coeur 50°C	Mixte et Température à coeur 55°C	Air pulsé et Température à coeur 60°C	Basse temp. et Température-à coeur 65°C

3.3.3 Lire et modifier les combinaisons Combitronic ® en marche

Modifier les données pendant la cuisson:
Choisir avec la touche C et modifier avec les touches de réglage

Il est seulement possible de lire ou modifier une phase de programme qui n'a pas été exécutée avant.

3.4 Mise en marche en différé

Cette fonction permet de programmer la mise en marche de l'appareil avec un programme ou une combinaison jusqu'à 24 heures à l'avance.

Programmer la cuisson ou appeler un programme de la mémoire.
Remplir le four

Programmation de la mise en marche en différé:

Appuyer sur la touche Démarrage/STOP et la maintenir appuyée jusqu'à ce que l'afficheur indique en clignotant le temps 0:00

Programmer à l'aide des touches de réglage la période jusqu'à la mise en route, p. ex. 5:00 = le four se met en route après 5 heures.

Mettre en route la mise en marche en différé:

Appuyer sur la touche Démarrage/Stop. Les deux points de l'affichage de temps " : " clignotent jusqu'au démarrage du programme de cuisson.

Effacer la mise en marche en différé:

Appuyer sur la touche Démarrage/Stop pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'afficheur indique de nouveau le temps de cuisson total du programme ou *---* marche continue (programme avec réglage de la température à coeur).

⚠ **Pour des raisons d'hygiène, il faut éviter de laisser la nourriture trop longtemps à température ambiante, respectivement dans le four.**

3.5 Refroidissement rapide

Le système pour refroidir rapidement la chambre de cuisson par exemple de 180 à 99°C:

Appuyer sur la touche du mode de cuisson "vapeur".
Régler le temps de cuisson en marche continue ***- - -***

Régler la température désirée, ici 99°C

Appuyer sur Démarrage/STOP
La température réglée, ici 99°C, clignote jusqu'à ce que l'enceinte ait atteint la température désirée, (dans ce cas 99°C), puis elle reste allumé.

3.6 Fin de l'utilisation

Mettre le four à l'arrêt à l'aide de la touche **MISE EN CIRCUIT**.
Fermer le robinet d'arrivée d'eau.
En cas d'arrêt de fonctionnement prolongé, mettre le four hors circuit.

3.7 Informations importantes

La porte

De la vapeur chaude s'échappe ! Ouvrir la porte lentement, tout d'abord de quelques centimètres seulement, pour que la vapeur chaude puisse s'échapper.

L'égouttoir

Il se trouve sous la porte. Il faut le nettoyer régulièrement.

Le filtre anti-graisse

Il est indiqué d'utiliser toujours le filtre anti-graisse.
Exception: Pour la cuisson de la pâtisserie nous recommandons de l'enlever.

4. Mémoires de programmes

Il y a six touches de programmes et on peut mémoriser jusqu'à 12 programmes de cuisson.

Chacune des touches est doublement affectée, on peut donc mémoriser 2 programmes par touche.
En appuyant une fois sur la touche du programme, la DEL gauche s'allume.
En appuyant une deuxième fois sur la même touche, la DEL droite s'allume.

4.1 Comment mémoriser les programmes?

Mettre le four en circuit
Maintenant tous les DEL des programmes occupés s'allument pendent 2 secondes.
Après l'affichage indique c1 et la DEL vapeur s'allume.
Entrer un programme ou Combitronic comme décrit. L'appareil est prêt à être mise en service.

Mémoriser le programme:
Maintenir une touche avec un emplacement disponible appuyée jusqu'à ce que **les deux DELs clignotent.** La mémoire est ouverte**.** Appuyer une deuxième fois sur cette touche. La DEL gauche clignote pour mémoriser sur l'emplacement de mémoire 1 (par exemple) le programme entré. Si on appuie de nouveau, la DEL droite clignote pour mémoriser sur l'emplacement de mémoire 2 (par exemple). Il n'est toujours qu'un emplacement prêt à mémoriser.

Après la sélection de l'emplacement maintenir la touche appuyée jusqu'à ce que un long signal sonore retentit. La DEL s'allume, indiquant que cet emplacement de mémoire est occupé.

4.2 Comment appeler les programmes de cuisson mémorisés?

Pour appeler un programme, il faut que le four soit prêt à être mis en service.

Appuyer brièvement sur la touche du programme choisi. La DEL gauche s'allume (Prg. Nos impair), également toutes les DELs des modes de cuisson de ce programme. Appuyer une deuxième fois sur la touche pour appeler les nombres de programmes pairs, la DEL droite s'allume.

Remplir le four et appuyer sur la touche Démarrage/Stop.
Les phases/modes de cuisson mémorisés se succèdent. La DEL du mode de cuisson qui est juste en cours et la DEL de la touche Démarrage/Stop clignotent.
Les autres DELs des modes de cuisson qui font partie de ce programme sont allumées.

4.3 Comment modifier les programmes de cuisson mémorisés?

Allumer le four et appeler le programme à être modifié – voir § 4.2

4.3.1 Le programme se compose d'un seul mode de cuisson

Appuyer sur la touche **C** pour lire et modifier les différentes données comme décrit au § 4.1.
Puis mémoriser le programme modifié comme décrit au § 4.1.

4.3.2 Le programme se compose de plusieurs modes de cuisson Combitronic®

Tant qu'une phase entrée est affichée, il est possible de changer entre les phases entrées avec les touches de réglage.
En appuyant sur la touche C l'afficheur indique la phase/mode du programme.
L'affichage indique le temps sélectionné, les DEL du temps et du mode de cuisson sont allumés.
Par la touche C, toutes les autres données sont à lire ou modifier.
Par la touche C on arrive de nouveau dans les modes/phases C1 à C5.
Mémoriser le programme comme décrit au § 4.1.

4.4 Comment effacer un programme ou des phases entrées?

4.4.1 Comment effacer un programme?

Appeler le programme à être effacé.

Maintenir la touche C appuyée jusqu'à ce que l'afficheur indique 0:00.

Maintenir la touche du programme à effacer jusqu'à ce que les deux DEL clignotent.
Appuyer brièvement sur la touche. La DEL gauche/droite clignote.

Après le choix du programme à effacer, appuyer sur la touche de programme jusqu'à ce que le signal sonore retentisse et la DEL reste allumé. Le programme est alors effacé.

4.4.2 Comment effacer une phase entrée?

Appuyer sur la touche C pour sélectionner la phase à effacer.

Appuyer sur la touche de la phase à être effacée pendant 3 secondes,
le signal sonore retentit.

La DEL était et les phases suivantes avancent par une position.

5. Nettoyage et entretien

Il est de la plus grande importance de maintenir le four en parfait état de propreté.
Le réchauffement de vieilles graisses et de restants de nourriture risque de fausser l'arôme et le goût de la nourriture fraîche.
Nous recommandons d'utiliser uniquement les produits spéciaux à nettoyer de chez Salvis No. de pièce BK 176'206. C'est un produit spécialement développé pour l'utilisation dans les fours mixtes, testé et approuvé par nous. Au cas où vous utilisez d'autres produits, vous risquez l'usure des joints et des dégâts matériels dans la chambre de cuisson. Suivre les instructions.

Nettoyer la chambre de cuisson

Choisir le mode "vapeur" (l'on peut laisser les supports et les grilles dans l'appareil)

Régler le temps à environ 10 minutes

Régler la température à 60°C au maximum.
En aucun cas des températures plus élevées !!

Appuyer sur la touche Démarrage
Les restes de graisses et les restants de nourriture se ramollissent.

Une fois le ramollissement terminé, le signal sonore retentit. Maintenant vaporiser dans l'intérieur, y compris sur les grilles, les supports, le filtre anti-graisse, etc. un produit spécial à nettoyer. Le laisser agir pendant 5 à 10 minutes environ.

Ne jamais vaporiser le produit nettoyant dans un four plus chaud que 60°C !!

Faire agir le produit pour 5 à 10 minutes.

Mettre le four sur "vapeur"

Régler le temps à environ 10 minutes

Régler la température à 60°C au maximum

Appuyer sur la touche Démarrage/Stop. Le signal sonore retentit après 10 minutes.

Lors du nettoyage faire attention à ne pas endommager le thermostat.
Pour terminer laver l'intérieur soigneusement à l'aide de la douchette (min. 3 minutes).
Utiliser la douchette uniquement pour laver l'intérieur de la chambre de cuisson et ne jamais sur les surfaces extérieures. Laisser la porte entrouverte pour permettre à l'intérieur du four de sécher. Nettoyer le filtre.

S'il reste du produit à nettoyer dans la chambre de cuisson, il y aura éventuellement des dégâts de corrosion.

Nettoyage de la porte vitrée

Nettoyer avec un chiffon doux, ne jamais utiliser de laine d'acier ni de poudres à récurer.

Nettoyage des surfaces extérieures

Utiliser un produit de nettoyage dissolvant les graisses ou un produit spécial pour l'acier.

Il est interdit de laver le four à l'extérieur à l'aide d'un jet d'eau, d'un nettoyeur à haute pression ou d'un épurateur de vapeur. Les jets d'eau risquent d'endommager des éléments de construction de l'appareil ou de toucher des pièces vives. DANGER de choc électrique aux personnes. Pas de jet d'eau dans une enceinte trop chaude !

Nettoyage du filtre anti-graisse

Lors du nettoyage quotidien, nettoyer également le filtre anti-graisse. En cas de saleté tenace, nous recommandons de le nettoyer dans un bain de nettoyage ou dans la machine à laver la vaisselle. Pour terminer rincer le filtre anti-graisses à fond à l'eau pure.

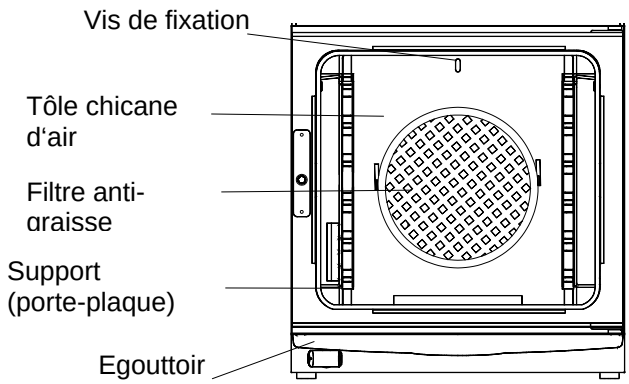
Il serait même préférable de travailler avec deux filtres, dont l'un trempera toujours dans un bain de nettoyage.

Nettoyage des égouttoirs

Nettoyer les deux égouttoirs, celui sur la porte et celui sous la porte, au moins une fois par semaine, respectivement si nécessaire.

Nettoyage de l'enceinte derrière la tôle chicane d'air

Nettoyage au moins chaque semaine, respectivement selon encrassement.
Mettre le four à l'arrêt et le laisser refroidir.
Décrocher le filtre anti-graisse
Décrocher les supports (porte-plaque)
Retirer les vis de la tôle chicane
Retirer la tôle chicane et la nettoyer
Nettoyer le filtre d'écoulement.
Nettoyer l'espace interne.
Pour la mise en place, procéder dans l'ordre inverse.



⚠ **Il est interdit de travailler avec un four sans tôle chicane d'air !**

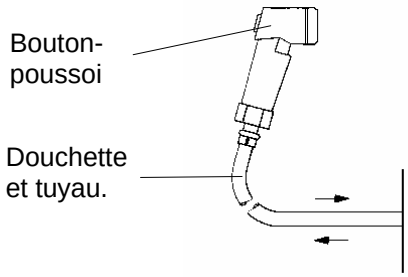
5.1 Douchette

L'appareil est équipé d'une douchette qui se trouve sous la porte.

⚠ **De l'eau s'écoule uniquement si l'appareil est mis en circuit.**

Comment travailler avec la douchette:
Retirer la douchette et la maintenir à une main.
Appuyer sur le bouton-poussoir avec l'autre.

Comment enrouler la douchette:
Laisser le tuyau se retirer lentement.
Il s'enroule automatiquement.



⚠ **Utiliser la douchette uniquement pour le nettoyage de l'espace cuisson et ne jamais sur les surfaces extérieures!**

Arrêt de l'amenée d'eau

L'amenée d'eau peut être arrêtée comme suit:
1. Mettre le four hors circuit.
2. Appuyer sur les touches et simultanément et ensuite .

Il est possible de continuer travailler avec l'appareil
Appeler le service après-vente pour la réparation.

6. Détails à savoir

6.1 Dérangements mineurs et remèdes

Si des dérangements surviennent sur le four, il s'agit souvent de peu de chose. Avant de faire appel au service après-vente, essayer de les remédier à l'aide du tableau ci-dessous.
Si vous ne pouvez pas trouver la faute, mettre le four à l'arrêt et le débrancher du réseau électrique.

⚠ **Informer le service après-vente**
Informer les dates de l'appareil qui se trouvent sur la plaque indicatrice.

Incident	**Cause**	**Remède**
Le four ne démarre pas, la touche ne s'allume pas.	L'interrupteur principal n'est pas enclenché	Enclencher l'interrupteur principal
L'éclairage ne s'allume pas.	Le coupe-circuit du secteur s'est déclenché	Réenclencher le coupe-circuit du secteur
Il n'y a pas de production de vapeur dans l'enceinte	Le robinet d'eau est fermé	Ouvrir le robinet d'eau
L'eau ne s'écoule pas de la chambre de cuisson	L'écoulement est bouché	Nettoyer le filtre d'écoulement. Rincer l'écoulement
	Le tuyau d'écoulement n'est pas en pente	Poser correctement le tuyau d'écoulement
Les parois intérieures sont recouvertes de calcaire	Le degré hydrotimétrie de l'eau est trop élevé ou l'adoucisseur est épuisé	Connecter le four à un adoucisseur ou régénérer votre adoucisseur
Dépôt de rouille dans la chambre de cuisson	La qualité de l'eau est pauvre	Filtrer l'eau, suivre les instructions d'installation
	Un produit à nettoyer impropre	Utiliser le produit Salvis
	Il y a des résidus du nettoyant à l'intérieur	Toujours laver soigneusement l'intérieur de l'espace
	Il y a des particules en fer dans la conduite d'eau amenée	Enlever toutes pièces en acier non allié
La vapeur s'échappe par la porte	Le joint de porte s'est usé.	Réajuster le crochet d'attache (bec-de-cane)
	Le joint de porte est défectueux	Informer le service après-vente ou remplacer le joint
L'afficheur indique F01 ou F02	Défaut du réglage de la température	Informer le service après-vente

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch
Phone +41 62 788 1818
Fax +41 62 788 1895